食品安全情報　No. 18　/ 2004　　(2004. 09. 01)

国立医薬品食品衛生研究所　安全情報部
(http://www.nihs.go.jp/hse/food-info/foodinfonews/index.html)

微生物・化学共通トピックス　--- page 1
食品微生物関連情報　--- page 3
食品化学物質関連情報　--- page 16

微生物・化学共通トピックス

● WHO

http://www.who.int/en/

Food Safety News No.12、26 August 2004

1. Food Standard Officer 募集

コーデックス事務局職員 Food Standard Officer(P-3 レベル)募集のお知らせ。Senior Food Standard Officer(P-5 レベル)も引き続き 9 月 7 日まで募集中である。詳細は http://www.fao.org/VA/vac_en.htm

2. 食品安全規制に関する第 2 回 FAO/WHO グローバルフォーラムのサイドイベント

10 月 12～14 日、バンコクで開催される標記会議のサイドイベントの詳細が、以下のアドレスに追加掲載された。http://www.foodsafetyforum.org/global2/index_en.asp

3. FAO/WHO コーデックストラストファンドからの援助申し込み 2005 年

標記に関する情報が 8 月 13 日に送付され、また、以下のアドレスからも入手可能である。

http://www.who.int/foodsafety/codex/trustfund/en/

4. 新刊行物

・ “Food and health in Europe: a new basis for action”
・ 化学物質汚染の曝露と摂取に関するヨーロッパのデータオンライン

以上に関するリンクは WHO-EURO ウェブサイト http://www.euro.who.int/foodsafety

5. 会議

・ 東南ヨーロッパ諸国の食品安全戦略の開発に関する準地域ワークショップが、7 月 5～7 日、クロアチアで開催された。 http://www.euro.who.int/foodsafety/Assistance/20040614_1
・ ロシア連邦の食品安全戦略の開発に関するワークショップが 2004 年 9 月、モスクワで開催される。詳細は http://www.euro.who.int/foodsafety/Assistance/20040729_1

http://www.who.int/foodsafety/publications/newsletter/12/en/

● FAO　http://www.fao.org/

食品安全および品質に関する最新情報　No.20

Food Safety and Quality Update No.20、Issue No 20. August 2004

1.　残留動物用薬品に関するテクニカルワークショップの報告

Report of Technical Workshop on Residues of Veterinary Drugs without an ADI/MRL

標題ワークショップに関する報告書、その他の情報が以下のアドレスから入手できる。

www.fao.org/es/ESN/food/meetings_vetdrugs_en.stm

2.　JECFA 64 のためのデータ募集

Call for data JECFA 64

JECFA がカドミウムの評価に関するデータを引き続き募集している。詳細は下記サイトの”Call for data”セクションから。www.fao.org/es/ESN/jecfa/wahtisnew_en.stm

3.　粉末調整乳中の病原体に関するデータ募集

Call for data on pathogens in powdered infant formula

FAO/WHO が、特に調整乳の製造、調整および使用などに関するデータを引き続き募集している。詳細は www.fao.org/es/ESN/food/risk_mra_riskassessment_entero_en.stm

４．特殊条件下での食品安全に関する会議

Food Safety Under Extreme Conditions Conference

FAO, IRD および Jaén 大学（スペイン）が、伝統的発酵食品の小規模製造に関する会議を 2004 年 9 月 6～8 日、スペインの Jaén で開催する。詳細は

www.fao.org/es/ESN/food/meetings_fermented_en.stm

５．果実ならびに野菜ジュースに関するコーデックス臨時政府間タスクフォース

Codex Ad Hoc Intergovernmental Task Force on Fruit and Vegetable Juices

2004 年 10 月 11～15 日、ブラジルの Fortaleza で開催される。詳細は

www.codexalimentarius.net/web/current.jsp

６．北アメリカおよび南西太平洋に関するコーデックス地域調整委員会

Codex Coordinatig Committee for North America and the South West Pacific

2004 年 10 月 19～22 日、サモアの Apia で開催される。詳細は

www.codexalimentarius.net/web/current.jsp

７．残存動物用薬品に関するコーデックス委員会

Codex Committee on Residues of Vet Drugs

2004 年 10 月 26～29 日、ワシントン DC で開催される。詳細は

www.codexalimentarius.net/web/current.jsp

８．食品管理システムに関する FAO/PAHO ワークショップ

FAO/PAHO Workshop on Food Control Systems

2004 年 11 月 28 日、アルゼンチンのブエノスアイレスで開催される。詳細は

www.fao.org/es/ESN/food/capacity_workshops2004_en.stm

ftp://ftp.fao.org/es/esn/fsq_update/20.pdf

食品微生物関連情報

● WHO

http://www.who.int/en/

１． チャドの E 型肝炎　最新情報

Hepatitis E in Chad – update

31 August 2004

6 月 26 日～8 月 20 日、Goz Amer と Goz Beida から E 型肝炎の疑い 959 人、死亡者 30 人が報告され、WHO から疫学者などの調査団が派遣された。

http://www.who.int/csr/don/2004_08_31/en/

２． スーダンの E 型肝炎　最新情報

Hepatitis E in Sudan – update

30 August 2004

5 月 22 日～8 月 20 日、Greater Darfur 地域から E 型肝炎の疑い 2,431 人、死亡者 41 人が報告され、一部地域では PCR により確認された。UNICEF などによって飲料水が供給され、疫学調査も行われている。

http://www.who.int/csr/don/2004_08_30/en/

３． 豚の H5N1 感染最新情報

Avian Influenza – update: Implications of H5N1 infections in pigs in China

25 August 2004

中国の研究者が豚の H5N1 感染が見つかったことを発表し、中国農相が確認した。数少ない研究の結果であり、必ずしも中国の豚に広く感染していることを示しているわけではないため、健康問題に与える影響を判断することは困難である。豚におけるインフルエンザウイルスのリアソートメントの自然発生やそれによる新型ウイルスは確認されていないが、その可能性は無視することはできない。リアソートメントの発生の可能性は、豚の H5N1 蔓延期間の長さと、人間や豚のインフルエンザ A ウイルスの同時感染の有無によって決まる。詳細なリスクアセスメントには、新しい株の出現に影響を及ぼす主要因、たとえば豚の H5N1 と H3N2 の保有率、リアソートメントが起こる可能性、その病原性、新しい株の発生に豚が果たす役割を把握すること必要であるとしている。

http://www.who.int/csr/don/2004_08_25/en/

４． 中国で豚に鳥インフルエンザウイルス H5N1 検出

Avian influenza: H5N1 detected in pigs in China

20 August 2004

中国の複数の農場で、豚が鳥インフルエンザウイルス H5N1 に感染していたことが明らかになり、WHO はさらに詳細な情報を要求した。豚は鳥インフルエンザウイルスに感受性であることが知られているが、これまでに H5N1 の自然感染の報告はない。家禽から豚への直接伝搬した証拠が見つかると、新しいインフルエンザの出現が危惧される。豚が人間と鳥の両方のインフルエンザウイルスに同時感染すると、リアソートメントにより遺伝子交換が起こりやすくなる。その結果新しいウイルスが生じた場合、人間の免疫系には認識されないため大流行の恐れがある。今年初め、ベトナムでは H5N1 発生のピーク時に豚の検査を行ったが、感染の証拠を見つけることはできなかった。また、香港当局は、中国本土から輸入される豚に定期的に無作為試験を行ったが、これまでに豚の感染は検出されなかった。

http://www.who.int/csr/don/2004_08_20/en/

５． ベトナムの鳥インフルエンザ状況

Avian influenza – situation in Viet Nam

18 August 2004

鳥インフルエンザで死亡した 3 人のうち 2 人において H5N1 が確認された。WHO Global Influenza Surveillance Network に検体を送る準備が進められており、人間への危険を評価するために遺伝子配列決定、ウイルスの突然変異の有無などの分析が行われる予定である。

http://www.who.int/csr/don/2004_08_18/en/

● FAO

http://www.fao.org/

鳥インフルエンザ最新情報 各国の状況

Animal Health Special Report

Avian Influenza Country Situation

タイ

2004 年 7 月以来の発生は、26 県内の 98 地域となった。98 地域のうち 73 地域にサーベイランスが行われ、新しい発生はない。7 月 3 日以来、家禽 324,859 羽、ウズラの卵 35,000 個が処分された。ワクチンの使用が禁止され、違法使用に関する規則が発効された。

ベトナム

8 月 2 日、Hau Giang 省でウズラ 3,400 羽が死亡し、先月には鶏など 17,000 羽が処分された。ベトナムでは 2004 年 4 月以来、鶏 45,000 羽、アヒル 3,000 羽、ウズラ 15,000 羽以上が処分された。同省では H5N1 感染により女性 1 人が死亡、北部の Ha Tay 省では小児 2 人が鳥インフルエンザで死亡している。

マレーシア

8 月 18 日、半島北部、タイとの国境付近のケランタン州で鶏 2 羽の H5N1 感染が報告され、輸出を停止している。

南アフリカ

最近 3 週間にさらに 3 農場で 2,000 羽が死亡し、高病原性鳥インフルエンザ H5N1 が検出された。

中国

2001 年、2003 年の豚における H5N1 検出が報告された。2004 年初めに行われたサーベイランスでは、検出されなかったと報告されている。

http://www.fao.org/ag/againfo/subjects/en/health/diseases-cards/special_avian.html

---

● USDA- FSIS

http://www.fsis.usda.gov/index_archive.htm

BSE サーベイランスプログラムに関する Office of the Inspector General の推奨事項について、APHIS と FSIS のコメント

Statement by Administrator Ron DeHaven of the Animal and Plant Health Inspection Service and Acting Administrator Barbara Masters of the Food Safety and Inspection Service

BSE サーベイランスプログラムに関し、OIG から推奨事項 19 項が報告されたが、APHIS と FSIS 両機関はその推奨事項に賛同し、多くのものを既に採用してシステムを改善している。たとえば、OIG は拡大計画の意図などの詳細な説明を推奨しており、APHIS は 8 月末までにウェブサイトに載せる予定である。さらに、より完全を期すためにサーベイランスプログラムには十分な数のサンプルを得ることが不可欠であることが指摘されたため、APHIS 獣医サービススタッフは初期の作業において業界や州の担当者と協力して各州において得られるサンプル数の推定を行ない、有効な地域的情報が得られるに充分であると確信するにいたった。また、データ分析やサンプルの数・地域を監視するためのデータベースの作成、データのルーチン分析と報告、生産者に情報を提供するキャンペーンも行った。その他、FSIS が行っている死亡前に不適切とされた牛の統計と、APHIS が行っている BSE サーベイランス統計とのクロスチェックを実行した。死亡前検査で不適とされた牛全頭のサンプルを採取すること、サンプルの採取・書類提出・送付について適切な方法を指示し、サンプル採取の研修も行った。さらに、APHIS は BSE サーベイランスプログラムの監査を USDA の AMS(Agricultural Marketing Service)が行うことに同意し、9 月半ばまでに最初の監査を、続く 16-18 カ月にフォローアップ監査を修了する予定である。

http://www.fsis.usda.gov/News_&_Events/NR_082404_01/index.asp

---

● CFIA

http://www.inspection.gc.ca/english/toce.shtml

鳥インフルエンザ対応策終了

Fraser Valley Avian Influenza Response Concludes

August 18, 2004

ブリティッシュ・コロンビア州 Fraser Valley で鳥などの移動制限がすべて解除され、2 月 19 日以来の鳥インフルエンザ対応策が終了した。一部の国からの輸入制限に対する対応は個別に行って行く。対応策完了の決定は最後の発生施設の除染 60 日後に宣言され、これは国際的に承認されている推奨事項に一致するものである。

http://www.inspection.gc.ca/english/corpaffr/newcom/2004/20040818e.shtml

---

● **EU Food Safety – From the Farm to the Fork**

http://europa.eu.int/comm/food/index_en.htm

新しい顧問グループ設立

New advisory group on the food chain created

30 August 2004

EC とヨーロッパの食品安全組織との協力関係を進めるための新しい顧問グループ、Advisory Group on the Food Chain and Animal and Plant Health が設立される。このグループは EU の団体からの会員 45 人で組織され、1 年間に少なくとも 2 回会合し、初回が年末に開かれる予定である。これは現存の Advisory Committee on Foodstuffs など 5 つの顧問団体に代わるものであり、食品安全方針の戦略に重点を置く。EC は食品法制定の過程で、様々な分野からの技術援助や、現行の食品法実行に関する情報提供のために、Advisory Committee のワーキンググループを臨時招集するが、顧問グループのメンバーはワーキンググループに参加できる。

http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/04/1051&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en

---

● Eurosurveillance

http://www.eurosurveillance.org/index-02.asp

Volume 8, Issue 35

26 August 2004

１． エジプト旅行による A 型肝炎　国際的警告

Cases of travel-associated hepatitis A in Germany: international alert

ドイツで、エジプト帰りの旅行者の間に A 型肝炎が発生している。患者は紅海ほとりの特定のホテルに滞在していた。他にロシア、イタリア、フランス、英国、オーストリア、スイス、デンマーク、スウェーデンの旅行者もいたため、ヨーロッパ早期警告システムを

通じて警告が発せられた。8 月 26 日までに、ドイツ人患者 100 人と他国の 16 人が報告されている。感染源は調査中である。
http://www.eurosurveillance.org/ew/2004/040826.asp#1

２． 2004 年 5～6 月のブルガリアにおける Q 熱アウトブレイク

Q fever outbreak in Botevgrad, Bulgaria: May-June 2004

ブルガリアでは、Q 熱が蔓延している。過去 10 年間にわたって散発事例とアウトブレイクの両方とも増加しており、これは田園地方での家畜が減少して小型農場での飼育が増加したことにより、人間と家畜との接触が増えたこととの関連性が示唆されている。2004 年 5 月上旬、ソフィアの北東 60km の Botevgrad で肺炎患者が増え、phase II *C. burnetii* 抗原に対する抗体が検出された。5 月 1 日～6 月 9 日、入院患者は 220 人となった。男性患者が女性に対して 3:2 の割合で多く、入院患者の 72%が 22～60 歳、91 人に診断抗体価が認められた。33%に白血球減少症、65%に赤血球沈降速度の上昇、29%にアミノトランスフェラーゼ活性の軽度の上昇がみられた。動物と直接接触があったのはごく少数であったが、5 月初旬に街全体を覆う大規模のダストストーム（砂塵嵐）が起こっていた。急性新型肺炎の明らかな原因は、*C. burnetii* に感染した動物からのエアロゾルをダストストームによって吸入したことによるものであった。Q 熱の臨床症状や疫学について知識不十分な医者が多く、報告や予防が遅れるため、疫学サーベイランスの強化が必要である。また、人間と家畜との接触を制限するなど家畜の飼育に関する規則の改正も必要である。
http://www.eurosurveillance.org/ew/2004/040826.asp#3

● CDR Weekly

http://www.hpa.org.uk/cdr/

***Shigella sonnei* アウトブレイク最新情報**

Shigella sonnei Outbreak: update

26 August 2004

2004 年夏の保育園児童、小学校児童および宗教団体の職員における *Shigella sonnei* アウトブレイクの報告。2004 年 8 月 25 日現在、63 分離株を分析したところ、このうち 61 株は暫定的に PTP(34 株)および PT6A(27 株)とされている 2 種の新しいファージタイプであった。他 2 株は PT13 であった。全株が同じ抗菌薬耐性パターンを示した。新しいファージタイプ 2 種は、プラスミドのプロフィールと PFGE によって区別できる。
http://www.hpa.org.uk/cdr/pages/news.htm#sonnei

● ProMED-Mail

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1000

１．鳥インフルエンザの疑い（ベトナム）

Avian Influenza, Huma – East Asia (42): suspected

August 31, 2004

北部の Thai Nguyen 省で女性 2 人が急性呼吸器疾患で入院、1 人は死亡し、1 人は治療中で、鳥インフルエンザ感染が疑われている。現在検査中であるが H5N1 であるかどうかの結果はまだ出ていない。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:11826768676308939991::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26558

２．原因多種の胃腸疾患　続報（米国）

Gastroenteritis, Multiple Causes – USA (Ohio) (05) (06)

August 27, 2004

August 26, 2004

Lake Eri's South Bass Island で 1,020 人の患者が出たアウトブレイクに関し、数週間前の検査で 2 つの井戸の水が *E. coli* 陽性であったことがわかったが、最近の検査では見つからず、*E. coli* 陽性の患者はいない。さらに 4 つの公設井戸と少数の私設井戸が *E. coli* 陽性であったが、汚染水が原因であるかどうかは分かっていない。19 人の便検査の結果、14 人がカンピロバクター、3 人がノロウイルス、1 人がサルモネラ、1 人がジアルジア陽性であった。症状を訴えている者の 95%が客であり、このうち 84%が下痢、53%が嘔吐の症状を呈し、4%が受診している。現在、井戸の汚染原因も調査中である。8 月 26 日には、オタワが患者 1,020 人を発表した。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:14134781875047598324::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,26527

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:12564229851204200858::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,26512

３．コレラ最新情報

Cholera, Diarrhea & Dysentery Update 2004 (22) (23)

August 27, 2004

August 20, 2004

コレラ（チャド）

過去 2 カ月、8 月 22 日までにコレラ患者 2,198 人が発生し、うち 108 人が死亡したため、20 万ドルの国際援助を求めている。

コレラ（シエラレオネ）

豪雨によってコレラが発生し、少なくとも 20 人が死亡し、患者の報告も増えている。

コレラ（ニジェール）

ニジェール川沿いの村でコレラが発生し、ここ 4 カ月で 27 人が死亡、首都 Niamey への拡散が懸念されている。5 月 13 日～8 月 15 日に患者 1,426 人が報告された。

コレラ（コロンビア）

太平洋側南部、エクアドルとの国境付近 Narino 県 Tumaco の男性 1 人に *Vibrio cholerae* 01 E1 Tor Ogawa、ほかにも同県から *Vibrio cholerae* 感染患者が確認されている。この地域の水源である Quespi 川の水が *Vibrio cholerae* 陽性であった。8 月 12 日現在、新たな患者は出ておらず、死亡者の報告もない。

コレラ（中国）

2004 年上半期の感染症報告がダウンロードできるが、英語版はない。コレラについては、死亡者 1 人を含む 18 人の患者が報告されている。

コレラ（ギニア）

1 週間の死亡者が 6 人から 3 人、患者が 59 人から 51 人と減少しており、WHO はコレラが制御されつつあると発表した。

コレラ（その他 9 ヶ国の情報）

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16044737421205735623::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,26528

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:4053386314031890552::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,26442

４．E 型肝炎（スーダン）

Hepatitis E – Sudan (Darfur) (02)

August 27, 2004

西部の Darfur 地域で E 型肝炎患者が 1,788 人に増え、うち死亡者は 35 人となった（7 月 22 日付けでは患者 625 人、うち死亡者 22 人）。隣接国チャドでもスーダン人難民キャンプで発生しており、6 月 26 日～8 月 13 日、疑いのある 672 人のうち 21 人（ほとんどが女性）が死亡した。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:9679156982071422568::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,26529

５．ハーバードリスクアセスメントと異なる EFSA の BSE アセスメント

EFSA report differs from Harvard Risk Assessment

August 23, 2004

Lean Trimmings

EFSA が、オーストラリア、カナダ、メキシコ、ノルウェー、南アフリカ、スウェーデンおよび米国の新しい地域別 BSE リスク(GBR)を発表した。これによると、カナダと米国が「BSE 存在の可能性はあるが確認されていない、または確認があっても低レベル」というレベル III に引き上げられ、ハーバードリスクアセスメントと異なるものとなった。EFSA

によると、飼料問題を大幅に変更しない限り不安定な状況は続き、感染牛は増加する可能性があるとされているが、この報告は USDA が行っているハイリスク動物に対する長期サーベイランスプログラムに関しては考慮していないとしている。
http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/8-2004/fsnet_aug_24.htm#story3

６．魚の薫製によるボツリヌス症（ロシア）

Botulism, Smoked Fish – Russia (Buryatia) (02)

August 25, 2004

南シベリアの Buryatia 共和国で、8 月 12 日から 8 月 25 日までの間に Ulan-Ude 間（Moscow-Vladivostok 間, Vladivostok-Novokuznetsk 間）を通過した列車内にボツリヌス症患者 10 人が出て、このうち 1 人（17 歳男性）が死亡し、モスクワからウラジオストックへの列車に乗っていた少女 1 人が重症である。
http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:16814845725979478672::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,26503

７．H5N1 検出　続報（中国）

Avian Influenza, Porcine, H5N1 – China (03) (04)

August 23, 24, 2004

中国は、2003 年に福建省で豚から H5N1 が検出された確率は 1/1000 未満であり、人間にとって危険な突然変異は認められなかったため、流行には至らなかったとしている。2004 年の件については触れていない。China Journal of Veterinary Science の 5 月号によると、2003 年 4 月に中国の東海岸付近の 4 地域で H5N1 が見つかったとされている。

中国は、2004 年初めの H5N1 出現後、家禽と豚 110 万検体を検査したが、豚には検出されなかったと発表していたことがわかった。
http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:8749794009563364178::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26495
http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:8749794009563364178::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,26477

８．豚コレラ（インドネシア）

Swine Fever, Classical – Indonesia (Iryan Jaya) (02)

August 24, 2004

2004 年 4 月以来、インドネシアのパプア州では豚コレラにより約 9,000 頭が死亡した。インドネシア政府による食品援助プログラムとして送られた豚によって持ち込まれたと考えられている。
http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:8957980970311849366::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26492

９．鳥インフルエンザ発生（マレーシア）

Avian Influenza – Malaysia (Peninsular, Kelantan): Confirmed

August 19, 2004

半島北部の Kelantan 州 Baru Pasir Pekan Village の鶏に H5N1 が検出された。家禽の処分が命じられたが、輸出停止はせず、輸入国の判断次第としている。シンガポールは、マレーシアからの輸入を禁止した。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:432034522494407839::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26428

１０．多種の原因による胃腸疾患（米国）

Gastroenteritis, multiple causes – USA (Ohio)

August 22, 2004

オハイオ州で 510 人が胃腸疾患を発症し、そのほとんどが Lake Eri's South Bass Island を訪れた 2、3 日後の発症であった。検査の結果、サルモネラ、ノロウイルス、カンピロバクター感染が確認された。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:13983520017769603321::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,26463

１１．プリオンタイプ神経系疾患の疑い（米国）

Neurological disease, prion-type – USA (Washingotn): suspected

August 21, 2004

不明の脳疾患により死亡した 60 歳以下の女性の剖検が行われている。生前に診断のための脳組織の生検が行われ、その結果プリオン病を示す証拠が見つかった。専門家は BSE、クロイツフェルト・ヤコブ病を除外したが、組織標本が小さすぎて全ての検査を行うことができなかったため確定診断を下すことはできなかった。タンパクの異常構造や患者の脳が空洞化していたことからプリオン病である可能性はかなり高いが、組織は既知のプリオン病のいずれとも一致せず、新しい疾患である可能性もあるとしている。数週間後に剖検の全結果が出る。病院はこの女性の後、外科器具の特別滅菌が行われるまでの間に脳手術を受けた 12 名の患者に連絡をとるかの決断は結果がでてから行うとしている。

http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:13983520017769603321::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1010,26450

１２．カキ養殖場に *Vibrio Parahaemolyticus*（米国）

Vibrio Parahaemolyticus, oysters – USA (Alaska) (02)

August 22, 2004

アラスカ州のさらに 3 カ所のカキ養殖場で *Vibrio Parahaemolyticus* が見つかり、自主的

に販売を停止した。7月にカキの摂食後に発症した患者2人が報告され、調査が開始された。8 月 20 日には、カキによるビブリオ感染の可能性のある患者 46 人と確認患者 8 人が報告された。今回の事例以前はこの州においてビブリオ属菌のモニタリングを行っていないが、それは通常アラスカの海水温度は増殖に必要な 17℃に達しないので問題となっていなかったからである。今年は例年より高温であるために菌が増殖したものとみられている。
http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:13432219662040699499::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26467

１３．カメによるサルモネラ症感染（米国）

Salmonellosis, Human and Turtle – USA (Wisconsin, Kansas)

August 19, 2004

カメとの接触により、小児 2 人がサルモネラ症に感染した。このカメは、ウイスコンシン州で違法に販売されたもので、販売業者は特定されていない。1975 年以来、米国では小児のサルモネラ症を防ぐために、FDA が 4 インチ(10cm)以下のカメの商業的販売や流通を禁止してきた。カメを飼っている人には、カメを放さず販売業者か動物愛護協会に連絡するよう呼びかけている。
http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:432034522494407839::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26430

１４．野生の猫がサルモネラ陽性（米国）

Salmonellosis, Feline – USA (Oregon)

August 18, 2004

Eugune 西部の野生の猫 27 匹中 21 匹が嘔吐、流涎、下痢などの症状を示し、検査でサルモネラ陽性結果が出た。今のところ人間の感染報告はないが、動物と接触後の手洗いが勧告されている。
http://www.promedmail.org/pls/askus/f?p=2400:1001:432034522494407839::NO::F2400_P1001_BACK_PAGE,F2400_P1001_PUB_MAIL_ID:1000,26418

● FSNET

http://131.104.232.9/fsnet-archives.htm

１．カナダで初めて BSE 自主検査が許可

Slaughterhouse to be first in Canada to test for mad cow: Alberta gov't, cattlemen's association still wary

August 28, 2004

The Edmonton Journal

カナダで初めて、Tender Beef Co-op が BSE の自主的全頭検査を許可された。Tender

Beef Co-op は、CFIA は反対しないであろうし、自主検査を行えば日本、韓国、米国の市場に輸出再開できない理由はなくなると語っている。一方、畜産業者協会は、自主的全頭検査が許可されて全頭検査を強いられ、国内生産も約 30%低下して状況が悪化するとし、アルバータ州政府も反対している。

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/8-2004/fsnet_aug_28.htm#story3

２．豚のサルモネラをコントロールするファージ Felix 0-1

Iowa State's pharge seeks to protect swine on farm

August 18, 2004

University of Arkansas, Food Safety Consortium

アイオワ州立大学で、豚のサルモネラを減少させるファージ Felix 0-1 が開発された。健常な豚は、感染後 3 時間以内に組織標本中にサルモネラ培養陽性となるため、と殺 3 時間前までの注射がコントロールに有効であるとしている。また、と場への出荷前に使用すれば、サルモネラに曝露した場合の健常な豚の感染リスクが低下する。Felix 0-1 は、ほとんどの血清型のサルモネラを溶解する点で他のファージより優れている。経口投与のほか、肉の表面へのスプレーや浸すことによっても有用であり、製剤への応用も可能である、としている。

http://131.104.74.73/archives/fsnet/2004/8-2004/fsnet_aug_19-2.htm#story0

３．動物園での *E. coli* 感染警告（カナダ）

E. coli outbreak prompts warning about petting zoos

Aufust 19, 2004

The Vancouver Province

7 月以来、petting zoo（動物に触ることのできる動物園）で *E. coli* に感染した小児 6 人が報告されたため、動物園での *E. coli* とサルモネラ感染について警告が発せられた。石けんと湯による手洗いで危険はほぼなくなるとされている。

http://131.104.74.73/archives/fsnet/2004/8-2004/fsnet_aug_19.htm#story2

４．Warnex 社が DNA ベースの細菌検出検査を発表

A safer burger; Warnex unveils a DNA-based test to detect harmful bacteria in your food

August 16, 2004

Canadian Business

Warnex 社が、食品中の細菌を迅速かつ正確に検出できる DNA 検査を開発した。同社の Genevision は DNA マーカーまたは DNA 配列を利用するもので、従来の検査方法より感受性が高く、24～48 時間以内に結果が出るため汚染した商品を市場に出荷する可能性を下げることが可能となる。

http://131.104.74.73/archives/fsnet/2004/8-2004/fsnet_aug_19-2.htm#story4

５．サルモネラ症（米国）

Health department names Subway in Claremont, N.H., as salmonella source

August 17, 2004

Knight-Ridder Tribune

ニューハンプシャー州のサルモネラ症患者 4 人と疑い患者 5 人全員が Subway の食品を食べていたことがわかった。Subway の食品の取り扱いに問題はなく、サンドイッチ用のレタスが疑われている。

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/8-2004/fsnet_aug_18.htm#story0

６．A 型肝炎患者の調査、食肉加工施設からか（ベルギー）

Belgium looks into hepatitis A outbreak

August 17, 2004

Associated Press

7 月以来北部のフラマン地方で A 型肝炎患者約 300 人が発生している件で、食肉加工施設に勤める 1 人の感染患者がアウトブレイクの発端として疑われているが、今のところ関連性は証明できない。

http://131.104.74.73:96/fsnet/2004/8-2004/fsnet_aug_18.htm#story2

【論文紹介】

１．サルモネラ菌と大腸菌 O157:H7 のオレンジに対する侵入、内部での成長と生存能力

Potential for internalization, growth, and survival of *Salmonella* and *Escherichia coli* O157:H7 in oranges.

Eblen BS, Walderhaug MO, Edelson-Mammel S, Chirtel SJ, De Jesus A, Merker RI, Buchanan RL, Miller AJ.

J Food Prot. 2004 Aug;67(8):1578-84.

オレンジ内部への菌の侵入およびジュース内での増殖実験。

２．中国市場の魚介類における *Vibrio vulnificus* 存在頻度

Occurrence of *Vibrio vulnificus* in fish and shellfish available from markets in China.

Yano Y, Yokoyama M, Satomi M, Oikawa H, Chen SS.

J Food Prot. 2004 Aug;67(8):1617-23.

中国沿岸部の都市の市場において、生きた魚介類 11 種 48 検体に対して *Vibrio vulnificus* 存在調査を行った。

３．viable but nonculturable (VBNC)状態の*Listeria monocytogenes*の低栄養環境における生存と回復

Survival and recovery of viable but nonculturable *Listeria monocytogenes* cells in a nutritionally depleted medium.

Foong SC, Dickson JS.

J Food Prot. 2004 Aug;67(8):1641-5.

Listeria monocytogenes の 5 系統を乾燥させて 4℃の砂中で 2 ヶ月間保存した時の生存を調査した。[参照：Eurosurveillance ブルガリアにおける粉塵を介した Q 熱感染]

４．ムラサキイガイのマリネ内におけるノロウイルス、A 型肝炎ウイルス、ネコカリシウイルスの生存と残存性

Survival and persistence of norovirus, hepatitis A virus, and feline calicivirus in marinated mussels.

Hewitt J, Greening GE.

J Food Prot. 2004 Aug;67(8):1743-50.

マリネ調理の課程においてノロウイルス（NV)、A 型肝炎ウイルス（HAV）とネコカリシウイルス（FCV）の生存を調査した。

５．調理された陸生腹足類（カタツムリ等）の微生物学的品質

Microbiological quality of terrestrial gastropods prepared for human consumption.

Serrano S, Medina LM, Jurado M, Jodral M.

J Food Prot. 2004 Aug;67(8):1779-81.

スペイン、コルドバにある 30 軒の露店および 30 軒のバーから購入した 60 検体の ready-to-eat snails（食用カタツムリ）を調査した。

食品化学物質関連情報

● EU（Food Safety: from the Farm to the Fork）
http://europa.eu.int/comm/food/index_en.html

１．報道発表：フードチェーンに関する新しい諮問委員会が発足
Press Release: New advisory group on the food chain created（30 August 2004）
http://europa.eu.int/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/04/1051&format=HTML&aged=0&language=EN&guiLanguage=en
　これまで分野別に設けられていた委員会を統合して、家畜・植物・動物福祉・飼料を含めた食品に関する安全性政策の戦略について話し合う新しい諮問委員会 Advisory Group on the Food Chain and Animal and Plant Health を発足させることを発表した。

２．残留農薬 MRL リスト更新
作物ごとのリスト
EU MRLs sorted by crop　updated 27/08/2004
http://europa.eu.int/comm/food/plant/protection/resources/08-04.pdf

農薬ごとのリスト
EU MRLs sorted by pesticide updated 27/08/2004
http://europa.eu.int/comm/food/plant/protection/resources/08-04-2.pdf

食品ごとのリスト
EU MRLs sorted by food commodity　updated 27/08/2004
http://europa.eu.int/comm/food/plant/protection/resources/08-04-3.pdf

３．インドのＥＵ向け輸出用食品のスーダン及びアフラトキシン汚染について、ＥＵ視察団の調査報告書
http://europa.eu.int/comm/food/fs/inspections/fnaoi/reports/contaminants/india/fnaoi_rep_india_7075-2004_en.pdf
　インドにおけるチリやチリ製品中のスーダン I-IV 汚染の管理システム及びＥＵ向け輸出用スパイス中のアフラトキシン汚染防止のための管理システムの評価を行うため、ＥＵ視察団がインドで調査（2004 年 2 月 16～27 日）した報告書。

● 米国 FDA／CFSAN (Center for Food Safety & Applied Nutrition)

http://www.cfsan.fda.gov/list.html

緊急該当ニュースなし

● 米国国立保健研究所（NIH：National Institute of Health）

http://www.nih.gov/

１．ODS（The NIH Office of Dietary Supplements）は、ダイエタリーサプリメントに関する国際文献情報 International Bibliographic Information on Dietary Supplements (IBIDS)データベースの 5 周年を記念し、新機能を搭載した更新版を 8 月 18 日に発表した。IBIDS Database Celebrates Five Years with a New Look and New Features（August 18, 2004）

http://www.nih.gov/news/pr/aug2004/od-18.htm

このデータベースは Web から無料で利用でき、誰でも容易に利用できるデザインになっている。現在 730,000 件以上の引用文献が含まれている。引用文献は 1986 年から現在までの分が収載され、出版社から許可が得られたものについては要約も含まれている。植物の写真や構造式などの図も表示される。

◇データベースの利用：

http://dietary-supplements.info.nih.gov/Health_Information/IBIDS.aspx

---

● 英国　食品基準庁（FSA：Food Standards Agency）

http://www.food.gov.uk/

１．食品中汚染化学物質に関する作業グループの第 13 回会合の議事録案

Draft Minutes of the 13th Meeting of the Working Party on Chemical Contaminants in Food（02 August 2004）

http://www.food.gov.uk/science/ouradvisors/chemcontam/wpcc13/wpccdraftmins13

2004 年 4 月 28 日にロンドンで開催された会合の議事録(案)。次回会合で最終化される。アクリルアミドについて最近の進捗状況が報告された。詳細な研究結果は WHO のウエブサイトに載る予定である。質疑応答では、アクリルアミドを遺伝子傷害性発がん物質と考えること、新しいリスクではなく昔から存在していたものと考えることなどの回答があった。FSA は、家庭やメーカーに対し、個別の商品のアクリルアミド含量を減少させるための助言を行う用意がある。

● カナダ保健省（Health Canada、ヘルスカナダ）

http://www.hc-sc.gc.ca/english/index.html

１．カナダ政府は国民に対して養殖及び天然サケは食べても安全と保証

Government of Canada Assures Public that Farmed and Wild Salmon are Safe to Consume（August 17, 2004）

http://www.hc-sc.gc.ca/english/media/releases/2004/2004_45.htm

保健大臣と漁業海洋大臣はカナダ国民に対し、最近メディアが養殖サケが健康に悪い影響があるという報道をしているが、カナダで販売されている天然及び養殖サケは食べても安全であると再保証した。

米国の雑誌 *Environmental Science and Technology*（8 月 10 日付）に、難燃剤成分のポリ臭素化ジフェニルエーテル（PBDE 類）が養殖サケにより高い濃度で含まれるという研究が発表された。著者らは養殖サケを頻繁に食べると天然サケの場合より高濃度の PBDE 類に暴露されるとしている。（食品安全情報 No.17 参照）

「ヘルスカナダは食品中の PBDE や PCB のような汚染物質を長年モニターしており、現在のデータからはカナダで販売されているサケに検出される PBDE レベルでは健康に悪影響はない。」と保健大臣は述べている。

今日まで食品中に含まれるような PBDE 濃度でのヒト健康への影響を示す研究はない。動物実験で PBDE による有害影響が認められた濃度は、食品中で検出された濃度の 100 万倍以上である。ヘルスカナダの科学者は最近 PBDE の毒性に関する総合評価を行い、また多数のヒト健康影響を調べるための研究を行っている。その結果食品中の PDBE による健康リスクはないと結論している。

海洋漁業大臣は「最近のメディアの報道は、カナダ国民の養殖サケ消費量を減らすのではないかと心配している。養殖サケ産業は、カナダ政府によりヒト健康への影響や環境影響について注意深く規制されている。養殖サケも天然サケも、カナダ人にとって安全で健康的な製品である。」と述べた。

ヘルスカナダの食品サーベイランス計画は世界で最も早く PBDE を検査項目に加え、2004 年に終了した研究では、カナダ人の食品からの PBDE 摂取量は健康に影響はないと結論している。また国際的に情報収集も行っている。サケはバランスの取れた食事の一環として安全で健康的な食品の一つであり、健康的な食事に貢献するオメガ 3 脂肪酸の重要な栄養源である。

関連サイト

ファクトシート：魚中のポリ臭素化ジフェニルエーテル（PBDE）

Fact Sheet：Polybrominated Diphenyl Ethers (PBDEs) in Fish

http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/cs-ipc/fr-ra/e_pbde_fish.html

魚やシーフードの調査（2002 年）

Fish and Seafood Survey – 2002

http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment/cs-ipc/fr-ra/e_seafood_survey.html
サケ中の PBDE 濃度については、養殖サケで 0.4～5.5ppb、平均 2.2ppb（12 検体）、天然サケで 0.1～1.3、平均 0.6ppb（4 検体）であった。
Food Safety and Contaminants in Salmon（August 17,2004）

● カナダ漁業海洋省（Fisheries and Oceans Canada）
http://www.dfo-mpo.gc.ca/home-accueil_e.htm

１．食品の安全性とサケの汚染物質
Food Safety and Contaminants in Salmon（August 17,2004）
http://www.dfo-mpo.gc.ca/media/infocus/2004/20040817_e.htm
The Pew Charitable Trust は世界中のサケの汚染物質を検査する多数の研究に資金援助を行っている。その研究結果として、PCB については 2004 年 1 月 9 日に *Science* に、PBDE については 2004 年 8 月 10 日に *Environmental Science and Technology* に報告された。両者は同じ検体を用いたものである。魚やシーフードは健康的でバランスの取れた食事の重要な一部である。しかし食品には（魚以外にも）わずかではあるが汚染物質が含まれるため、ヘルスカナダは定期的サーベイランスを行っている。2002 Fish and Seafood Survey ではシーフード中に含まれる PCB や PBDE は健康に影響ないことを示している。

この他、PCB と PBDE に関する Q&A や関連リンク集が多数収載されている。

● フランス 食品衛生安全局（AFSSA）

１．組換え*Hanseluna polymorpha* B13-HOX4-Mut45由来のヘキソースオキシダーゼをパン等に使うことについての意見書
Avis de l'Agence relatif à l'autorisation d'emploi d'une hexose oxydase de *Hanseluna polymorpha* B13-HOX4-Mut45 pour la production de produits de panifaication et de boulangerie fine（Avis du 9 juillet 2004）
http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/25578-25579.pdf
提出された書類は、最初のAFSSAからの意見書に応えるものであり、パン製造において小麦粉1kgあたりの最大酵素活性24Uでの使用は消費者の健康に影響がないと結論した。

２．食品添加物としてのネオテームの使用についての意見書
Avis de l'Agence relatif à l'emploi d'un édulcorant néotame comme additif alimentaire（Avis du 28 mai 2004）

http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/25590-25591.pdf

AFSSA のネオテーム（アミノ酸系甘味料）の暫定一日許容摂取量は 0.6mg/kg/day で、申請された用法ではこの量を下回ることから消費者に対する健康リスクはないと結論した。

３．タヒチ産ノニジュースについての意見書

Avis de l'Agence relatif à l'évaluation de l'équivalence en substance d'un jus de noni tahitien avec un autre jus denoni autorisé par décision du 5 juin 2003 du comité scientifique de l'Alimentation Humaine de la Commission européenne (Avis du 15 juillet 2004)

http://www.afssa.fr/Ftp/Afssa/25569-25570.pdf

AFSSA はタヒチ産ノニジュースが他の既に認可されているノニジュースと同等であるとした意見に反対し、収穫や加工処理状況、マイコトキシン汚染状況などいくつかの検討すべき事項を挙げている。

● オーストラリア・ニュージーランド食品基準局

Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)

http://www.foodstandards.gov.au/

１．ルーピン（ルピナス豆、ルピナスの種子）製品とアレルギー

Lupin products and allergies（18 August 2003）

http://www.foodstandards.gov.au/mediareleasespublications/factsheets/factsheets2004/lupinproductsandalle2556.cfm

Medical Journal of Australia (Vol 181:4, 16 August 2004)に発表された研究で、ルーピン（lupin）含有製品を食べた後にアレルギー反応を起こした 3 症例が報告された。ルーピンはピーナッツや大豆などの豆類の仲間で、ヨーロッパでは穀物代替食品成分として長く使われてきた。しかしオーストラリアでは一般的な食品成分ではない。ルーピンは西オーストラリアで主に家畜飼料用に栽培されている。

ルーピンの主要抗原はピーナッツにもあるため、ピーナッツにアレルギーのある人はルーピンにもアレルギーになる可能性がある。FSANZ はルーピン（またはその他の食品）にアレルギーがあると思われる人は医者に相談するよう助言している。

オーストラリアで表示義務のある主要アレルゲンは、シーフード、ミルク、ピーナッツ、木の実、ゴマ、大豆、小麦、卵の 8 種であるが、現段階でルーピンをこれに加えるべきだとは考えていない。ヨーロッパや米国でもルーピンは主要アレルゲンとは考えられていない。

Editorial：http://www.mja.com.au/public/issues/181_04_160804/sai10422_fm.pdf

論文本文：http://www.mja.com.au/public/issues/181_04_160804/smi10130_fm.pdf

２．2004 年 10 月 11～12 日、ゴールドコーストで開催される食品安全会議への登録案内
Register for our inaugural Food Safety Conference (2004) - 11/12th October, Gold Coast
食品の安全性問題や規制、世界情勢など食品に関わる重要情報を提示する。会議内容は以下参照
http://www.foodstandards.gov.au/_srcfiles/FoodSafetyFlyer_final.pdf

---

● 韓国食品医薬品局（the Korean Food and Drug Administration - KFDA）
http://www.kfda.go.kr/

１．医薬品成分を含有した食品の購買自粛、及び摂取に関する注意　(2004.08.18)
http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/food/food_info.taf?f=user_detail&num=88&page=&s_type=&word=
最近、消費者の健康志向やダイエット目的で、食品に許可されていない医薬品成分等を含んだ食品が流通しており、日本や韓国で頻繁に摘発されている。成分としては N-ニトロソフェンフルラミン、シブトラミン、センナ葉、シルデナフィルなどが検出されている。これらの摂取により健康に影響が出る可能性があるため、海外旅行などに出かける人は安全性が立証されていないいわゆる「健康食品」などの購買・服用はしないようにお願いする。

２．中国産輸入蒸し米中の漂白剤成分の過量検出　(2004.08.19)
http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=502
KFDA は、中国から輸入された蒸し米の製造工程で、漂白目的で酸性亜硫酸ナトリウム及びホルムアルデヒドスルホキシル酸ナトリウム（別名ロンガリット）を使っているとの情報があったため、流通している 91 検体を抜き取り 46 検体を検査した結果、4 検体が残留基準（30ppm）を超えていたため摘発した。さらに 8 月 13 日、中国から輸入されるすべての蒸し米の輸入を停止し（二酸化イオウ検査で合格したもののみ通関）、8 月 17 日中国政府に通報して再発防止を要請した。また、これらを原料に製造した加工食品※5 件を検査したところ、4 件が残留基準を超えていたため、差し押さえの上行政処分を行った。（※ 輸入蒸し米をそのまま揚げた駄菓子や揚げたコメに水飴などを添加して成型した製品）
また 2003 年以降中国から輸入された蒸し米についての検査を拡大するとともに、各自治体及び関連団体に情報提供を行い、亜硫酸塩基準に適合しているかどうかの検査を実施するか、あるいは別途措置が決まるまで使用を中断することを要請した。（検査結果について添付ファイルあり）

３．「野菜の農薬に用心」との報道に関して　(2004.08.19)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/hot_issue.taf?f=user_detail&num=87

8 月 19 日のニュースで、今年の夏は猛暑のため野菜の病害虫発生が多く、普段の 2～3 倍も農薬を使っており、また山菜等から許容基準の 10 倍以上の残留農薬が検出されている。野菜は必ず 3 回以上流水で洗うようにとの報道があった。KFDA の見解としては、梅雨の後には病害虫発生が多くなり農薬を使うことで農業が成り立つ。ただしいかなる場合でも使用基準を守らなければならない。多くの市場では残留農薬検査を実施しているが、基準値以上の農薬が検出されることもある。2003 年度全国農産物市場で検査した結果では、19,385 件中残留農薬が基準値以上検出されて処分されたのは 274 件で、不適率は 1.4%であり、これは KFDA が設立された 1998 年の 3.1%より大幅に低くなっている。しかし一部農産物にまだ基準値超過がみられるので、KFDA は、消費者に対して残留懸念のある農薬を野菜から除去する方法を当 HP を通じて案内している。

４．中国産輸入蒸し米で二酸化イオウが基準値を超えて検出されたことについて (2004.08.20)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/hot_issue.taf?f=user_detail&num=88

標記についてKFDAから国民に向けたメッセージ。KFDA発足以来、輸入量は毎年10%以上増加し続け、輸入国も増加し、海外情報収集体制の不備などにより問題のある食品の輸入を完全に遮断することはできないのが実情である。輸入食品すべての検査が安全性確保上最も望ましいが、経済的に不可能なため、一部の製品についてのみの検査となっている（アメリカでは全輸入件数の10%程度を検査)。また、基準のない物質については普通検査をしない。

今回の中国産蒸し米からの漂白剤検出問題は、中国でボランティアを行ってきた市民からの情報提供でわかったものであり、KFDAでは常に情報収集に努めているものの、それだけでは食品安全に万全を期すことはできないので国民からの情報提供もお願いしたい。

今回の件で、KFDAは7月30日以降、輸入蒸し米に対し二酸化イオウと過酸化ベンゾイルの検査を行った上で流通させ、蒸し米の検査項目に8月13日からホルムアルデヒドスルホキシル酸ナトリウムを追加し、さらに8月19日からはアフラトキシン検査も平行して行うことにした。蒸し米は世界的にも流通量は多くなく、規格基準が未整備であった。今後、漂白剤を使用している可能性のあるすべての製品に対して、規格基準を設けるよう準備していく。

５．「中国産蒸し米からまた新たな有害物質」などに関する新聞報道について (2004.08.24)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/hot_issue.taf?f=user_detail&num=89

2004年8月23日、新聞で、中国産蒸し米に、食品添加物として使用が認められていない漂白剤であるホルムアルデヒドスルホキシル酸ナトリウム（別名ロンガリット）が使われており、また中国黒竜江省の研究所による成分分析の結果、ホルムアルデヒドスルホキシル酸ナトリウムが検出されたとの報道があった。これに関して、KFDAの対応は既に発表した

とおりである。

ホルムアルデヒドスルホキシル酸ナトリウムは、韓国では食品に使用できない漂白剤で、使った場合は食品中に亜硫酸とホルムアルデヒドが検出される。

今回KFDAが検査した蒸し米からは、二酸化イオウは検出されたがホルムアルデヒドは検出されなかったため、ロンガリットではなく漂白剤の亜硫酸塩類が使用されたと考えられる。

６．勃起不全治療剤の類似成分として、新しい合成物質がまた出現　(2004.08.25)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=506

KFDAは、食品に違法添加されている疑いがある勃起不全治療剤シアリスの主成分タダラフィルの類似物質の化学構造を解明したことを発表した。8月25日に開催した新規物質解明専門委員会において、今まで報告されたことのない新しい物質が確認され、新物質名をアミノタダラフィル（タダラフィルのメチル基をアミノ基に置換）と名付けた。

KFDAは国民に対し、精力増強やスタミナ強化を宣伝する食品の場合、バイアグラやシアリスの有効成分あるいはその類似物質が使われている可能性が高く、特に高血圧や心疾患患者では深刻な健康被害が予想されるので、こうした製品をむやみに摂取しないよう呼びかけている。今後、KFDAはこのアミノタダラフィルの標準品を合成して食品衛生検査機関に検査方法を教育し、この物質に対する規制も実施する予定である。

（※タダラフィル、アミノタダラフィルその他の関連物質の構造については、本文最後の「別添」に記載）

７．二酸化イオウに関連する公聴会の開催　　(2004.08.26)

http://www.kfda.go.kr/cgi-bin/t4.cgi/intro/bodo.taf?f=user_detail&num=508

KFDAは、最近問題になっている漢方薬及び食品中の二酸化イオウ基準に関して、2004年8月30日に関連団体及び消費者団の参加する公聴会を開催する。主な議題は、食品と漢方薬における二酸化イオウの基準設定及び管理についてである。

食品で検出される二酸化イオウは、漂白・保存目的で使われる食品添加物の亜硫酸塩類が原因で、品目別許容基準は乾燥果実類で2,000ppm以下、その他食品で30ppm以下などとなっている。漢方薬で検出される二酸化イオウは、主に硫黄薫蒸と練炭乾燥による。現在検討中の規制予定値は、生薬中二酸化イオウ残留基準として10ppm以下である。もしこの法案が制定されれば、ナツメの二酸化イオウ基準は食品の場合2,000ppm以下で、漢方薬として使うなら10ppm以下となる。現在食品としても使われる漢方薬は100種類以上で、これらはその用途により基準が異なる。今度の公聴会でこれらの品目に対する科学的で合理的な管理原則が導かれることを期待する。

● その他の記事、ニュース

１．ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR：Federal Institute for Risk Assessment）

◇シイタケ摂取の利益とリスク

Genuss mit unangenehmen Folgen（19.08.2004）

http://www.bfr.bund.de/cms5w/sixcms/detail.php/5318

シイタケは、特に感受性の高い人では食べた後に重い皮膚炎を起こすことがある。シイタケ皮膚炎はシイタケを食べた数時間後に体・手足や首にムチで打たれたような発赤が出るもので、シイタケに含まれるレンチナンに対する過敏症と考えられる。これは調理が不十分なシイタケを食べることでできると考えられていたが、新しい報告では調理が十分であってもおこることがわかったため、消費者に対して注意を呼びかけている。

シイタケを食べた後に不快な兆候がある場合にはシイタケを食べないこと、皮膚炎の疑いのある部分は日光に当てないこと。また鞭で打ったような皮膚炎の患者にはシイタケを食べたかどうか尋ねるように医師に対して要請している。

◇シイタケの健康リスクに関する声明

Gesundheitliches Risiko von Shiitake-Pilzen

Stellungnahme des BfR vom 23. Juni 2004

http://www.bfr.bund.de/cm/208/gesundheitliches_risiko_von_shiitake_pilzen.pdf

シイタケは日本・中国由来のキノコでドイツでも食用であるが、味の他に健康にもいいとされる。しかし文献ではシイタケを食べたことによる皮膚炎が報告されている。そこでBfR はシイタケ摂取に関する暫定的健康影響評価を行った。

シイタケに含まれる多糖類であるレンチナンが、体や四肢、首などに、シイタケ皮膚炎と呼ばれるムチで打たれたような発赤を引き起こすと考えられる。この反応は調理が十分であっても起こり、日光で増強される。ドイツではシイタケ皮膚炎の症例はあまり知られていないが、消費者にはシイタケを食べる際のリスクとして周知させるべきである。

【論文等の紹介】

１．炭水化物食品中のアクリルアミドに関するオーストラリアの調査

Australian survey of acrylamide in carbohydrate-based foods.

Croft M, Tong P, Fuentes D, Hambridge T.

Food Addit Contam. 2004;21(8):721-736.

２．ハーブ製品中のシルデナフィル類似物の構造について

Structure elucidation of sildenafil analogues in herbal products.

Blok-Tip L.; Zomer B.;Bakker F.; Hartog KD.; Hamzink M.;ten Hove J.; Vredenbregt M.;Kaste D.

Food Addit Contam. 2004;21(8):738-748.

３．カルシウムダイエタリーサプリメント中の水銀、カドミウム、ヒ素
Mercury, cadmium and arsenic contents of calcium dietary supplements.
Meehye Kim
Food Addit Contam. 2004;21(8):763-767.

４．メキシコの牛脂肪中の残留性有機塩素系農薬レベル
Persistent organochlorine pesticide levels in bovine fat from Mexico.
Trujillo P. Maxwell M.
Food Addit Contam. 2004;21(8):774-780

５．フィンランドの穀物製品中のフザリウム属毒素 beauvericin（ビューベリシン）、enniatins（エンニアチン）、moniliformin（モニリホルミン）の含有と濃度について
Presence and concentrations of the *Fusarium*-related mycotoxins beauvericin, enniatins and moniliformin in finnish grain samples.
Jestoi M. Rokka M et.al.
Food Addit Contam. 2004;21(8):794-802

６．ガラス製広口瓶に保存した食品中の 2-エチルヘキサン酸
Occurrence of 2-ethylhexanoic acid in foods packed in glass jars.
Elss S, Grünewald L, Richling E, Schreier P.
Food Addit Contam. 2004;21(8):811-814
（※食品安全情報 No.17_2004 のドイツ消費者保護・食糧・農業省の記事に関連）

７．N-メチルアクリルアミド生成におけるクレアチンの役割について：調理肉中の新しい毒物について
The role of creatine in the generation of N-methylacrylamide: a new toxicant in cooked meat.
Yaylayan VA, Locas CP, Wnorowski A, O'Brien J.
J Agric Food Chem. 2004 Aug 25;52(17):5559-65.

８．若年および中年女性における加糖飲料、体重増加と 2 型糖尿の発症について
Sugar-sweetened beverages, weight gain, and incidence of type 2 diabetes in young and middle-aged women.
Schulze MB, Manson JE, Ludwig DS, Colditz GA, Stampfer MJ, Willett WC, Hu FB.
JAMA. 2004 Aug 25;292(8):927-34.

９．ルーピン：新規の食物アレルゲン

Lupin: a new hidden food allergen.

Smith WB, Gillis D, Kette FE.

Med J Aust. 2004 Aug 16;181(4):219-20.

（※　本号 FSANZ の記事参照）

関連記事：オーストラリアにおける隠れた食物アレルゲン：Editorials

“May contain traces of.”: hidden food allergens in Australia.

Said M, Weiner JM.

Med J Aust. 2004 Aug 16;181(4):183-4.

１０. Conventional PCR と real-time PCR による食品中の遺伝子組み換え大豆の検出と定量について

Detection and quantification of roundup ready soy in foods by conventional and real-time polymerase chain reaction.

Rott ME, Lawrence TS, Wall EM, Green MJ.

J Agric Food Chem. 2004 Aug 11;52(16):5223-32.

１１．PCB の健康リスクに関する研究者の考え

Researchers ponder PCB health risks.

Mitka M.

JAMA. 2004 Aug 18;292(7):793.

１２．トルコのハーブティー及び薬草中のフモニシン B_1、B_2 の HPLC による定量

Determination of fumonisins B_1 and B_2 in herbal tea and medicinal plants in Turkey by high-performance liquid chromatography.

Omurtag GZ, Yazicioglu D.

J Food Prot. 2004 Aug;67(8):1782-6.

１３．フモニシンを産生するフザリウム属菌：その生態生理学に関する総説

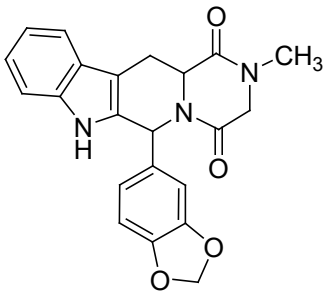
Fumonisin-producing strains of Fusarium: a review of their ecophysiology.

Marin S, Magan N, Ramos AJ, Sanchis V.

J Food Prot. 2004 Aug;67(8):1792-805.

別添

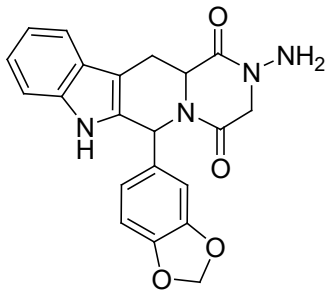
タダラフィル、シルデナフィルおよび関連化合物の構造



タダラフィル tadalafil

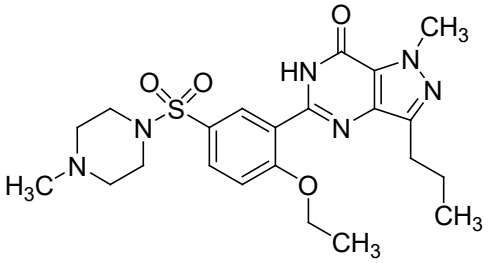
$C_{22}H_{19}N_3O_4$

CAS 番号：171596-29-5



アミノタダラフィル aminotadalafil

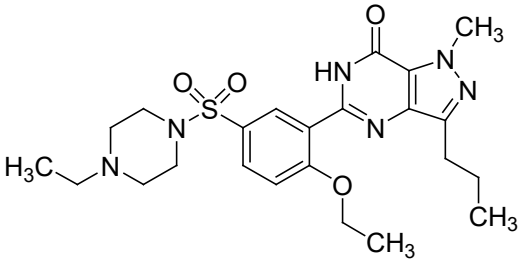
$C_{21}H_{18}N_4O_4$



シルデナフィル　sildenafil

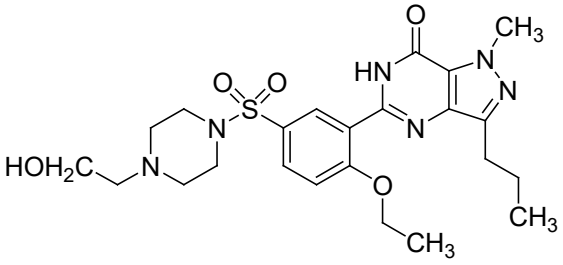
$C_{22}H_{30}N_6O_4S$

CAS 番号：139755-83-2



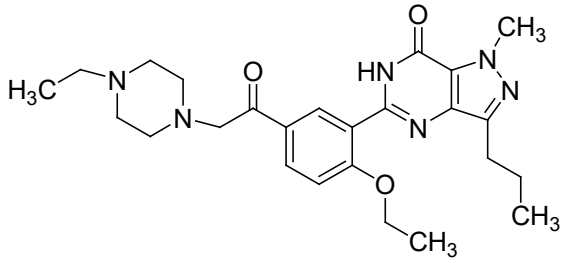
ホモシルデナフィル　homosildenafil

$C_{23}H_{32}N_6O_4S$



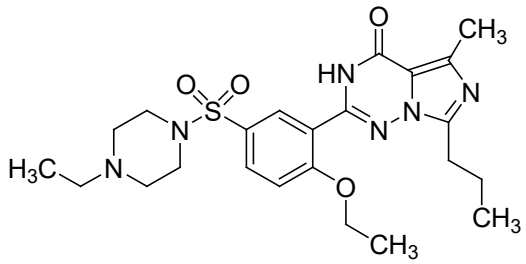
ヒドロキシホモシルデナフィル　hydroxyhomosildenafil

$C_{23}H_{32}N_6O_5S$



アセチルデナフィル　acetildenafil

$C_{25}H_{34}N_6O_3$



バルデナフィル　vardenafil

$C_{23}H_{32}N_6O_4S$

CAS 番号：224785-90-4